



Pajzos Tokaji Late Harvest

Description

100% Harslevelu.

De neus is intens en aromatisch met aroma's van witte bloemen, vanille en hazelnoot. In de mond aroma's van wit fruit, linde en aubergine. In de finale komen hints van honing terug.

Domein

In 1991 was de familie Laborde één van de eerste particuliere investeerders om in te zetten op de opleving van Tokaji. Met hun ervaring in Château Clinet in Pomerol herstellen ze dit gebied in al haar pracht en delen ze het in op basis van de Grand Crus in Tokaji sinds 1772. In juni 2002, werden de wijngaarden in Tokaj geclassificeerd als werelderfgoed door de UNESCO. Château Pajzos bezit een van de meest opmerkelijke wijnkelders, nl. een doolhof van eeuwenoude tunnels van enkele kilometers lang! Deze kelders zijn ook werelderfgoed. De wijngaard van Château Pajzos, met een oppervlakte van 55ha, levert levendige wijnen op, rijk van smaak en mooi in balans.

Oogst

Begin november.

Vinificatie

Na een korte schilnweking worden de pitten langzaam gekneusd om het weinige sap dat overblijft te verkrijgen dat nog een hoog suikergehalte heeft. Fermentatie gedurende twee weken in roestvrijstalen vaten onder gecontroleerde temperatuur (15-20°C). Vervolgens gaat de wijn 6 maanden rijpen in roestvrijstalen vaten.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Zoet

PRODUCT TAG

1. Hongarije
2. Tokaj Hegyalja

PA BEDRUIVING

1. Harslevelu

PA DRINK-BIJ

1. fruit dessert
2. ganzenlever / foie gras
3. patés & terrines
4. pittige kazen

PA INHOUD

1. 50cl

PA JAARTAL

1. 2015

PA LANDEN

1. Hongarije

PA STREEK

1. Tokaj Hegyalja